

Pasta Cremosa Con Pollo



Ingredientes A

1. 2 tazas (475 ml) de agua.
2. 1 cucharada colmada de pasta de pollo Better Than Bouillon.
3. 1 lata sopa de crema de cualquier tipo.
4. 3/8 de barra de mantequilla.
5. 1 cucharadita colmada de pimienta negra.
6. 1/2 lb (225 g) de fideos de huevo planos.

Ingredientes B

1. 1.5 tazas de restos de pollo o pavo en trozos pequeños o desmenuzado.
2. Perejil para decorar.

Herramientas

1. Olla grande
2. Un batidor para mezclar.

Preparación

Esta receta es bastante rápida y fácil, pero requiere remover constantemente para evitar que se pegue.

1. Añada el ingrediente A a la olla, remueva bien y deje hervir, removiendo hasta que esté bien integrado y suave, y los fideos no se peguen al fondo.
2. Añada el pollo. Vuelva a hervir y deje cocinar de 2 a 3 minutos.
3. Apague el fuego, tape y deje reposar 10 minutos.